

SMS... SZKOLNY MAGAZYN SŁÓW

Nr 3/2021



Z okazji zbliżających się świąt Bożego Narodzenia

Dyrekcji, Gronu Pedagogicznemu, wszystkim Pracownikom SP nr 168 im. Czesława Niemena, Uczniom i Rodzicom życzymy:

zdrowia, pokoju, rodzinnej atmosfery przy wigilijnym stole, pięknej choinki i wyśmienitych potraw, ale przede wszystkim wielu łask od Nowonarodzonego Jezusa. Wszystkim życzymy również śniegu za oknem, pysznych pierników i wymarzonych prezentów.



Redakcja SMS-a

W tym numerze

Boże Narodzenie w różnych krajach str. 2-3

Coś na słodko—Świąteczne przepisy str. 4-6

Kilka wskazówek jak nie zepsuć świąt str. 7

15 pomysłów na świąteczne prezenty str. 8

Dzień Wolontariusza str. 9

Co warto przeczytać str. 10-11

Coś dla umysłu—zagadki logiczne str. 12-13

Redakcja w składzie:

Zofia Greloch, kl. 8d

Zofia Błaszczak kl. 8d

Zuzanna Zawada kl. 8d

Gabrielle Walczak, kl. 6b

Iga Golenia, kl. 6b

Oliwia Wieczorek, kl. 6b

Dominik Dąbrowski, kl. 8c

Antonina Sypień, kl. 5a

Masza Mielnicka kl. 5a

Kamilla Borkowski, kl. 7d

Weronika Wilk, kl. 7d

Działająca w ramach

Szkołnego Klubu Wolontariusza

w Szkole Podstawowej nr 168

im. Cz. Niemena w Warszawie

Opiekunowie:

Małgorzata Rucińska-Kasprowicz

Anna Żukowska

Boże Narodzenie w różnych krajach



Święta w Szwecji

Zgodnie ze szwedzką tradycją świętowanie Bożego Narodzenia rozpoczyna się już 13 grudnia, w dniu św. Łucji, który jako najkrótszy dzień w roku rozpoczyna Adwent. Najstarsza dziewczynka w rodzinie ubiera się wtedy na białą, a głowę ozdabia wiankiem ze świeczkami. Budzi rodziców śniadaniem przyniesionym do łóżka, na które składają się czarna kawa, grzane wino i ciastka z rodzynekami i szafranem. Tradycja symbolizuje historię świętej Łucji, która w ukryciu dostarczała jedzenie prześladowanym przez Rzymian chrześcijanom i, aby mieć wolne obie ręce i móc przenieść możliwie najwięcej żywności, świeczki wplatała w wianek.

Święta w Rosji

Święta Bożego Narodzenia w Rosji odbywają się co roku 7 stycznia. W tym czasie dzieci przebierają się w różne śmieszne i dziwne kostiumy. Obchody Świąt Bożego Narodzenia zaczyna wigilijna kolacja, gdzie znajduje się 12 postnych dań. Tradycyjnie są to kasze, dania z grzybami, sałatki warzywne, ciasta i pierniki, czasami także dania z ryb. Jako staropolskie danie postne znane w Rosji jest faramuszką, czyli zupą piwną. Popularne w tym okresie są też zabawy sylwestrowe odbywające się na świeżym powietrzu.

Ciekawostki:

Nowy rok w Rosji jest huczniej obchodzony niż Święta Bożego Narodzenia.

Kościół prawosławny stosuje kalendarz juliański, dlatego święta Bożego Narodzenia wypadają 2 tygodnie później, niż w Polsce.

W Święta Bożego Narodzenia do dzieci z prezentami przychodzi z najczęściej Dziadek Mróz i Śnieżynka.

Bułgaria i pełny stół na noc

W Bułgarii po skończonej uczcie wigilijnej rodzina zostawia na noc w pełni zastawiony stół. Wierzy się bowiem, że tej nocy domy odwiedzają duchy zmarłych przodków, które także powinny mieć możliwość skosztowania świątecznych przysmaków.

Austria - straszny Krampus

W Austrii, podobnie jak w Polsce, choinkę ubiera się w Wigilię. Na drzewku wieszane są światełka i łańcuchy oraz słodycze – najczęściej czekoladowe butelki wypełnione likierem i pierścienie z bezy w pastelowych kolorach. Jednak dzieci nie szukają prezentów pod choinką, a dostają je 6 grudnia, kiedy św. Mikołaj przynosi je wraz z Krampusem. Ten ostatni to iście diabelski potwór, włochaty i z rogami, którego rolą jest straszenie dzieci i karanie tych niegrzecznych poprzez wręczanie różgi lub grudki węgla.

slandia - prezenty od Yuletide-lads

Z kolei dzieci w Islandii otrzymują prezenty od Yuletide-lads, magicznych elfów pochodzących z gór, które słyną z psikusów robionych ludziom. Odwiedzają one najmłodszych przez kolejne trzynaście dni, pierwszy raz 12 grudnia i ostatni raz w Wigilię. Grzecznym malcom zostawiają w butach postawionych na parapecie słodycze i drobne upominki, niegrzeczne dzieci natomiast mogą liczyć jedynie na... zgniłego ziemniaka. Tymi przyjemniejszymi prezentami tradycyjnie są książki, ubrania czy świeczka i karty.

Miotły w Norwegii

Norwegowie w Wigilię chowają wszystkie miotły. Wierzą bowiem, że tego dnia przerażające czarownice błakają się po ziemi i szukają mioteł pozostawionych na wierzchu, które kradną, aby ulecieć w dal.

Ukraina i plastikowy pajak

Na Ukrainie jedną z najważniejszych ozdób choinkowych jest plastikowy pajak. Jest to nawiązanie do starej legendy o ubogiej rodzinie, która w święta nie miała czym przystroić drzewka. Po przebudzeniu się, dzieci ujrzały, że choinkę „ubrał” pajak, oplatając ją mieniącymi się w słońcu nitkami pajęczyny. Co więcej po czasie zmieniła się ona w srebro i złoto, ratując rodzinę od biedy. Symboliczny pajak wśród ozdób ma przynosić pomyślność w nadchodzącym roku i chronić od niedostatku.

Bazylia na świątecznym stole w Grecji

W Grecji, obok świątecznego drzewka, domy dekorowane są także wiązką bazylii, która zanurzana jest w płytce, drewnianej misie. Jeden z członków rodziny – najczęściej gospodyni, bazylią przywiązaną do krzyża skrapla mieszkanie wodą święconą, aby chronić je od złych duchów. Wierzy się, że mogą one pojawić się tylko w okresie między Bożym Narodzeniem a świętem Trzech Króli, dostając się do domów przez kominy. Dlatego też w tych dniach Grecy palą w kominkach udaremniając złym mocom wtargnięcie do środka.

Coś na słodko-Świąteczne przepisy



Tradycyjne pierniczki świąteczne

Będziemy potrzebować:

- 2 szklanki (320 g) mąki pszennej.
- 2 łyżki miodu.
- 2/3 szklanki cukru.
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej.
- 20 g (1 torebka) przyprawy piernikowej (najłatwiej gotowej lub domowej)
- 2 łyżki masła.
- 1 jajko (+ dodatkowo 1 jajko do posmarowania)
- ok. 2 - 4 łyżki ciepłego mleka

Sposób przygotowania:

- Mąkę przesiać na stolnicę, wlać rozpuszczony gorący miód i wymieszać (najlepiej nożem). Ciągłe siekając, dodawać kolejno cukier, sodę i przyprawy, a następnie masło i jedno jajko.
- Dolewając **stopniowo** (po 1 łyżce) mleka zagniatą ręką ciasto aż będzie gładkie, jednolite i będzie przypominało ciasto kruche (**możemy nie wykorzystać całego mleka**). Dokładnie wyrabiać ręką przez około **10 minut**.
- Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto na placek o grubości ok. 1/2 cm. Foremkami wykrajać pierniczki. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach około 2 cm od siebie.
Wierzch posmarować roztrzepanym jajkiem (niekoniecznie jeśli pierniczki będziemy dekorować) i piec w piekarniku nagrzanym do **180 stopni** (góra i dół bez termo obiegu) **przez ok. 10 - 12 minut**, w zależności od grubości.

Makowiec

Składniki na 3 makowce:

Ciasto drożdżowe:

- 500 g mąki pszennej + do podsypywania
 - 180 ml mleka
 - 150 g roztopionego i ostudzonego masła (lub margaryny)
 - 6 żółtek
 - 42 g świeżych drożdży (lub 21 g suchych)
 - 6 łyżek cukru
 - ½ łyżeczki soli
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego

Masa makowa:

- 500 g maku
 - 200 g cukru
 - 100 g rodzynek
 - 50 g posiekanych orzechów włoskich
 - 1 łyżka miodu
 - aromat migdałowy do smaku
 - szczypta cynamonu
 - 1 łyżka miękkiego masła
 - ewentualnie kandyzowana skórka pomarańczowa
- 6 białek

Lukier:

- 1 szklanka cukru pudru
- 3- 4 łyżki gorącej wody

Sposób przygotowania:

1. Mak zalać wrzątkiem do przykrycia, przykryć talerzykiem i pozostawić na co najmniej 30 minut. Odkryć i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Mak odcedzić na sitku wyłożonym gazą lub ściereczką i dobrze odcisnąć. Jeśli nie jest zmielony należy go zmielić dwukrotnie w maszynce do mielenia mięsa, używając sitka o drobnych oczkach. (Zmielony mak jest już gotowy po odcisnięciu do dalszego przygotowania).

2. Lekko ciepłe mleko wymieszać z 1 łyżeczką cukru, pokruszonymi drożdżami i ok. 4 łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 10- 15 minut.

3. Wyrośnięty zaczyn połączyć z pozostałymi składnikami na ciasto drożdżowe (poza masłem). Zagniatą ciasto, wlewając stopniowo roztopione masło (lub margarynę). Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość (ok. 1- 1,5 godziny).

4. Do maku dodać pozostałe składniki masy, poza białkami. Białka ubić na sztywną pianę. Dodać do masy i delikatnie wymieszać szpatułką lub łyżką drewnianą. Ciasto podzielić na 3 części. Każdą część rozwałkować na prostokąt o grubości ok. 3 mm, nałożyć ⅓ masy, zostawiając ok. 2 cm od brzegu i zwinąć z roladę. Końce rolady skleić i podwinąć pod spód. Gotową roladę przełożyć na posmarowany olejem papier do pieczenia i zrolować w formie tuby dwukrotnie, pozostawiając 1 cm luzu między ciastem, a papierem (nie więcej). Końce papieru pozostawić otwarte. Makowce przenieść na blachę do pieczenia.

5. Ciasto podzielić na 3 części. Każdą część rozwałkować na prostokąt o grubości ok. 3 mm, nałożyć ⅓ masy, zostawiając ok. 2 cm od brzegu i zwinąć z roladę. Końce rolady skleić i podwinąć pod spód. Gotową roladę przełożyć na posmarowany olejem papier do pieczenia i zrolować w formie tuby dwukrotnie, pozostawiając 1 cm luzu między ciastem, a papierem (nie więcej). Końce papieru pozostawić otwarte. Makowce przenieść na blachę do pieczenia.





Kutia-najbardziej Bożonarodzeniowy deser

Składniki:

- 1 szklanka pszenicy (bez łusek)
- 1 szklanka maku niebieskiego
- 1/2 szklanki płynnego miodu
- 10 dag orzechów włoskich (można dodać też orzechy laskowe)
- 5 dag rodzynek
- 1 laska wanilii
- 1-2 łyżki słodkiej śmietanki do polania (niekoniecznie)

inne bakalie według własnego uznania, np. sparzone i obrane migdały, 4 daktyle, 4 figi

Sposób przygotowania:

Pszenicę wypłucz, namocz w zimnej wodzie na noc (lub co najmniej na 6 godzin), aby zmiękła. Następnego dnia zalej wrzątkiem (co najmniej 2 litry, bo inaczej pszenica się przypali) i gotuj około 1 godziny pod przykryciem na małym ogniu. Ziarna powinny być miękkie, ale nie rozgotowane. Ugotowaną pszenicę odcedź i wystudź.

Równocześnie możesz zajmować się makiem i bakaliami, bo wymagają także moczenia.

Mak wypłucz i zalej wrzącą wodą, raz zagotuj. Odstaw na kilka godzin.

Odcedzony i osączony mak należy zemleć 2-3 razy w maszynce do mięsa z użyciem sika o drobnych oczkach.

Rodzynki wypłucz i zalej ciepłą wodą. Odstaw na 20 minut. Potem dokładnie osącz.

Orzechy lekko podpraż w piekarniku, następnie posiekaj. Migdały sparz wrzątkiem i obierz ze skórki. Posiekaj.

Jeżeli dodajesz daktyle i figi, pokrój je w paseczki.

Laskę wanilii rozetnij wzdłuż i czubkiem noża wybierz ziarenka.

Powstała masa to kutia!

Opracowała: Gabrielle Walczak kl 6 b

Kilka wskazówek jak nie zepsuć świąt

1. **Nie zostawiaj wszystkiego na ostatnią chwilę** - przygotowanie Świąt to spore wyzwanie. Kiedy żyjemy w biegu, czas ucieka nam nie wiadomo kiedy i nagle robi się 22, 23 grudnia.
2. **Zrób listę rzeczy, które musisz pamiętać** - zamiast tworzyć zwykłą listę rzeczy do zrobienia, które może zawierać zupełnie niepotrzebne działania, zadaj sobie pytanie o to, jakie działania będą dla Ciebie korzystne i będą rozwijać Twoją osobę oraz innych. Skoncentruj się na tym, co ważne.
3. **Bądź miły dla siebie i innych** – życzliwość w mgnieniu oka pomaga zmienić sytuację. W każdym z nas jest pragnienie załagodzenia stresu i cierpienia, a Boże Narodzenie to czas na bycie miłym i życzliwym. Staraj się być dobrym i miłym. Zarówno dla siebie jak i dla innych.
4. **Przeznacz swój czas dla innych** - wiele osób w Twoim otoczeniu spędzi czas samotnie lub będzie potrzebowało pomocy. Może chory sąsiad lub kobieta w podeszłym wieku musi zrobić zakupy? A może ktoś wymaga opieki, posprzątać dom, wynieść śmieci?
5. **Poświęć Boże Narodzenie na ważne dla Ciebie sprawy** - przeznacz wolny czas na istotne rzeczy, odpocznij od pracy
6. **Przymknij oko na kłopotliwe rodzinne sprawy** - ludzie mogą mieć inny punkt widzenia, ale zawsze mają dobre intencje. Ciesz się ich obecnością



15 POMYSŁÓW NA ŚWIĄTECZNE PREZENTY

1. Kosmetyki
2. Perfumy
3. Skarpetki
4. Ciekawa książka
5. Kubek
6. Sweter
7. Zabawny T-shirt
8. Płyta ulubionego zespołu
9. Szalik z wełny
10. Gra planszowa
11. Zimowy kocyk
12. Kalendarz 2022
13. Świąteczne figurki
14. Zestaw świątecznych herbat





Dzień Wolontariusza

Dzień Wolontariusza - Międzynarodowy dzień Wolontariusza obchodzony jest corocznie 5 grudnia na całym świecie. Święto to jest obchodzone, by podziękować wolontariuszom za włożony trud pracy, czas oraz pomoc. Jest to święto poświęcone osobom, które bezinteresownie pomagają na rzecz pomocy innym.

Kto może zostać wolontariuszem?

Wolontariuszem może zostać każdy niezależnie od wieku i chwili. Wystarczy, że ma dobre intencje i chce pomagać innym.

Czym zajmuje się wolontariusz?

Wolontariusz poświęca swój czas na: pomaganie ludziom w potrzebie, wspieraniu różnych organizacji, pomocy w schroniskach, czyli pomaganiu zwierzętom i ludziom. Jest to praca, którą wykonuje się za darmo, z potrzeby serca.

Co warto przeczytać

Gwiazdkowy Prosiaczek

J.K. Rowling

Wydawnictwo: Media Rodzina



Już niedługo święta. Wszędzie wokół dekoracje świąteczne, słodczyce, kalendarze adwentowe. Jesteśmy bombardowani przygotowaniami do świąt już pod koniec października.... Jakoś dziwnie się z tym czuję.

Ale książki świąteczne uwielbiam i mogę je czytać przez cały rok, a nie tylko w okolicy świąt.

Jedną z nich jest "Gwiazdkowy prosiaczek". To nie tylko książka na święta! To książka uniwersalna i absolutnie wyjątkowa!

Jack jest bardzo przywiązany do swojej przytulanki, **Daj Prosia DP**. Przytulanka jest z nim zawsze, na dobre i na złe. DP towarzyszył Jackowi gdy rozstali się jego rodzice i musiał się przeprowadzić. Był jego najlepszym przyjacielem. Nagle w Wigilię staje się coś strasznego – Daj Prosia ginie.

Nie ma go i to jest straszne. „W zastępstwie DP” Jack dostał taką samą maskotkę, ale Gwiazdkowy Prosiaczek jest różowy, pachnie nowością i nie jest tym samym DP, którego Jack tak kochał.

Na szczęście Wigilia to noc cudów. W tę noc życie wstępuje nawet w zabawki. Gwiazdkowy Prosiaczek, nowa przytulanka Jacka, ma śmiały plan: udadzą się razem w magiczną podróż, aby odnaleźć to, co utracone, i ocalić najlepszego przyjaciela, jakiego Jack kiedykolwiek miał...

„Gwiazdkowy Prosiaczek” to emocjonująca i podnosząca na duchu powieść przygodowa o więzi chłopca i jego ukochanej przytulanki oraz o tym, na jak wiele potrafi się on zdobyć, by odzyskać swój skarb.

To opowieść, która z każdą stroną wciąga i fascynuje, a czytelnik nie wie co jeszcze może się wydarzyć w tej niezwykłej krainie, którą stworzyła J.K.Rowling!

Zapraszam Was to tej niezwykłej krainy razem z Prosiaczkiem i Jackiem.

Dziadek do Orzechów

Hoffmann E.T.A.

Wydawnictwo Mg



„Dziadek do orzechów” autorstwa E.T.A. Hoffmanna to klasyczna bożonarodzeniowa opowieść pełna niesamowitych wydarzeń.

Książka, utrzymana jest w fantastycznej konwencji, opowiada o przygodach małej Klary w świecie, w którym zabawki ożywają, a księciem ich królestwa zostaje tytułowy Dziadek do Orzechów.

Przenosi nas w świat pełen zwrotów akcji, przyjaźni i miłości – bo to przecież te uczucia towarzyszą nam podczas świąt.

Jest Wigilia Bożego Narodzenia. Siedmioletnia Klara i jej brat Fred czekają na świąteczne prezenty. Jak zawsze najwspanialszy dostaną od sędziego Droselmajera, zegarmistrza i wynalazcy, ich ojca chrzestnego. W tym roku jest to cudowny zamek z poruszającymi się figurkami. Jednak dzieci wolą inne zabawki od mechanicznych cudów skonstruowanych przez sędziego, którymi nie można się tak po prostu bawić: Klara dostaje nowe lalki i śliczną sukienkę, Fred pułk ołowianych huzarów oraz konia na biegunach. Pod choinką jest jeszcze jeden prezent – dziadek do orzechów, w postaci małego człowieka o dużej głowie i cienkich, krótkich nóżkach. Włożenie orzecha do jego ust i pociągnięcie za drewniany płaszczyk powoduje rozłupanie skorupki. Figurka, mimo że nie jest piękna, bardzo przypada do serca Klarze. Dziewczynka dostaje figurkę pod opiekę...

Są w naszym życiu takie historie, które zdawałoby się dobrze znamy, a kiedy zaczynamy je czytać, poznawać bohaterów i ich losy, to okazuje się, że tylko wydawało nam się, że wiemy, o czym jest to opowieść.

Książka ta należy do klasyki literatury dziecięcej.

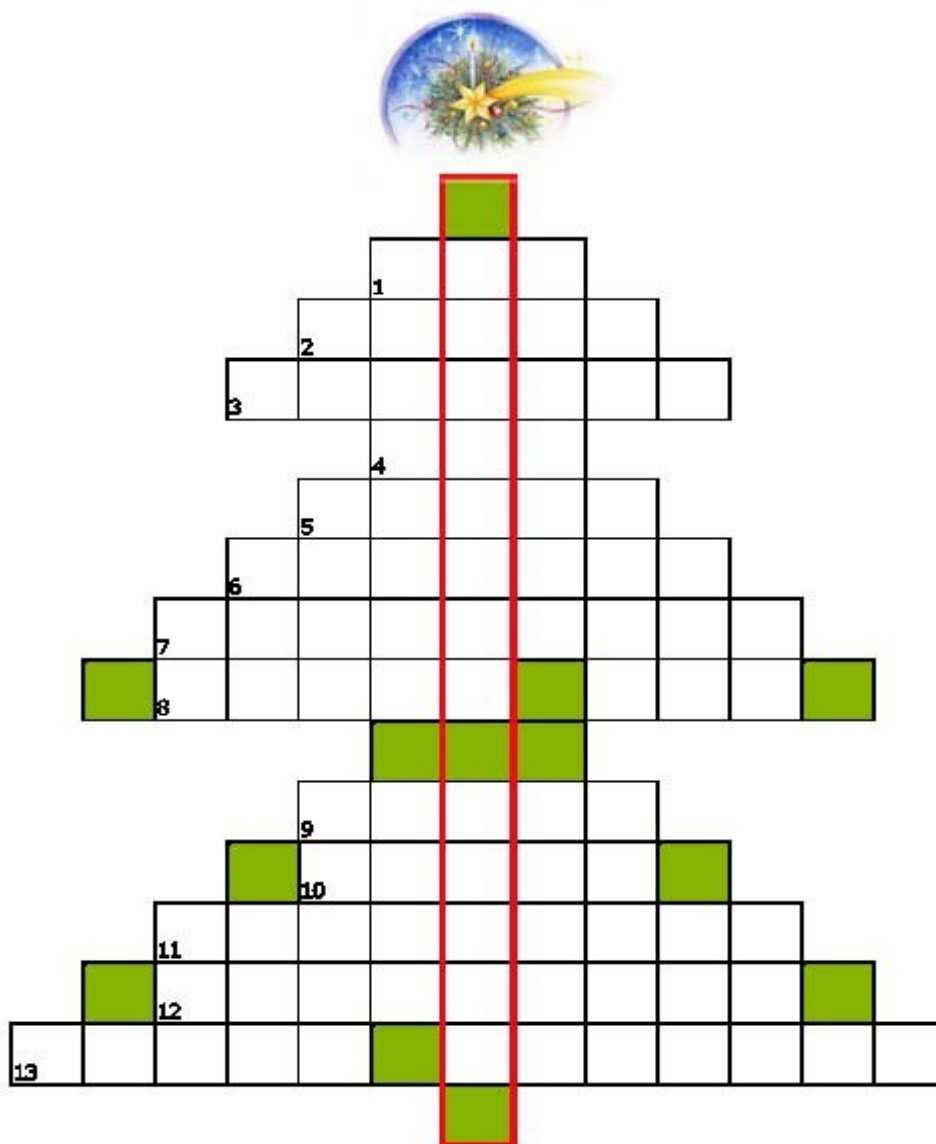
Znaliście historię Dziadka do orzechów?

Może też jest to wasza ulubiona świąteczna opowieść?

Opracowała: Antonina Sypień kl. 5 a

Coś dla umysłu—zagadki logiczne

Krzyżówka świąteczna



Litery z pól oznaczonych czerwoną ramką utworzą hasło życzymy powodzenia !

1. wynik działania zapisany słownie $(-6) : (-3) \cdot 2^0$
2. niejedna w dzienniku
3. najlepsza ocena
4. trójkąt równoboczny ma równej długości każdy ...
5. fortuna ... się toczy
6. wynik zapisany słownie $(10 \sqrt{3})^2$
7. układ równań mający jedno rozwiązanie
8. w zapisie 120 do 12000 brakuje ...
9. każdy matematyk ... myśli
10. suma długości wszystkich boków wielokąta
11. wielokąt mający 5 boków
12. zbiory niemające części wspólnej
13. wynik działania zapisany słownie $8 \sqrt{100 \cdot 10^2}$

